

EHL7640FOK

EN	INDUCTION HOB	USER MANUAL	2
ES	PLACA DE INDUCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	19

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 3
PRODUCT DESCRIPTION 5
DAILY USE 7
HELPFUL HINTS AND TIPS 11
CARE AND CLEANING 13
TROUBLESHOOTING 14
INSTALLATION 16
TECHNICAL INFORMATION 17
ENVIRONMENT CONCERNS 18

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.



SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY



WARNING!
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.

INSTALLATION



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- Make sure that the ventilation space of 5 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The temperature on the underside of the appliance exceeds 95°C. To avoid hazard underbench access must be restricted. If the hob is not installed above an oven we recommend to install a non-combustible separation panel underneath the appliance.

Electrical connection



WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- Before every wiring make sure the main terminal of the appliance is not live.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect plug and socket can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Do not let the electricity bounds touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electricity bounds tangle.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contractors.

USE



WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to “off” after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

CARE AND CLEANING



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

DISPOSAL

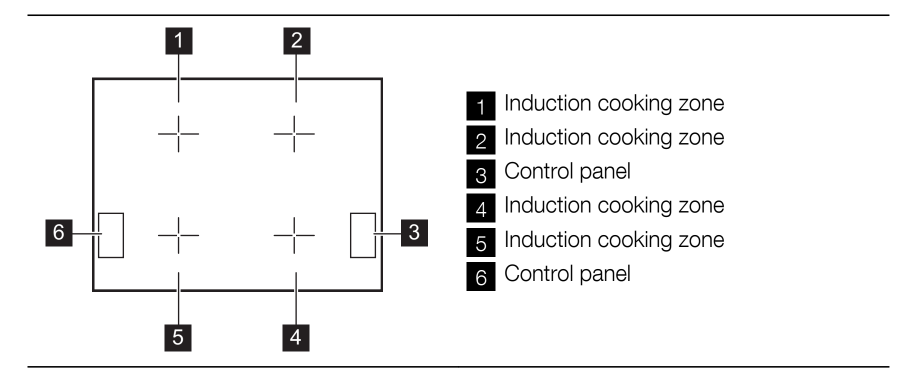


WARNING!
Risk of injury or suffocation.

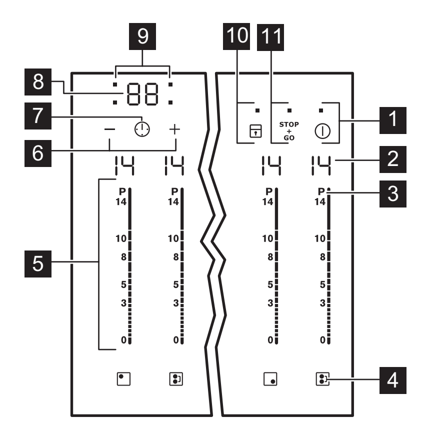
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

PRODUCT DESCRIPTION

GENERAL OVERVIEW



CONTROL PANEL LAYOUT



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	⏻	To activate and deactivate the appliance.
2	A heat setting display	To show the heat setting.
3	P	To activate the Power function.
4		To activate the Bridge function.
5	A control bar	To set a heat setting.
6	+ / –	To increase or decrease the time.
7		To set a cooking zone.
8	The timer display	To show the time in minutes.

	sensor field	function
9	Timer indicators of cooking zones	To show for which cooking zone you set the time.
10	🔒	To lock/unlock the control panel.
11	STOP + GO	To activate and deactivate the STOP+GO function.

HEAT SETTING DISPLAYS

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP + GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety functions operates.
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
-	The Automatic Switch Off function operates.

OPTIHEAT CONTROL (3 STEP RESIDUAL HEAT INDICATOR)



WARNING!
≡ \ = \ _ The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

DAILY USE

ACTIVATION AND DEACTIVATION

Touch ⓘ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

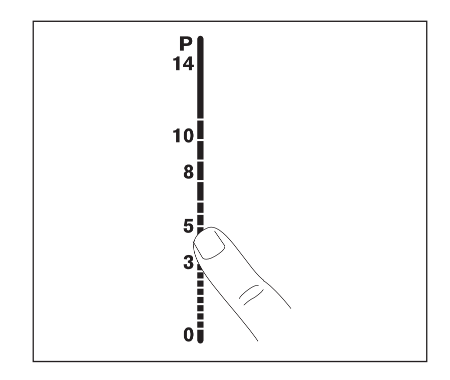
AUTOMATIC SWITCH OFF

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  - u , 1 - 3 — 6 hours
  - 4 - 7 — 5 hours
  - 8 - 9 — 4 hours
  - 10 - 14 — 1.5 hours

THE HEAT SETTING

Touch the control bar at the heat setting. Change up or down, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting.



BRIDGE FUNCTION

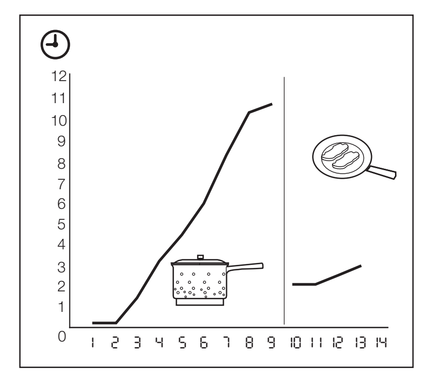
The Bridge function connects two cooking zones and they operate as one.
First set the heat setting for one of the cooking zone.
To activate the Bridge function for left/right cooking zones touch ▣ / ▣ . To set or change the heat setting touch one of the left/right control sensors.
To deactivate the Bridge function touch ▣ / ▣ . The cooking zones operate independently.

AUTOMATIC HEAT UP

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch P (P comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds A comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

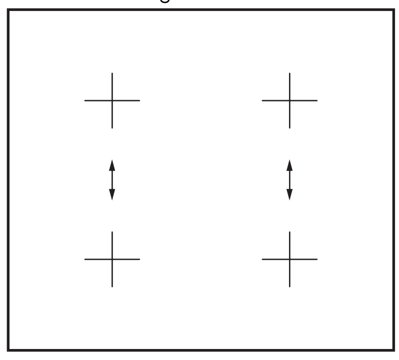


POWER FUNCTION

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time (see Technical information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch P , P comes on. To deactivate, change the heat setting.

POWER MANAGEMENT

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.



TIMER

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The dis-

play switches between UP and counted time (minutes).

- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (u). When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO . The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO . The heat setting that you set before comes on.

LOCK

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch . The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

THE CHILD SAFETY DEVICE

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**.
- Touch for 4 seconds. The symbol L comes on.
- Deactivate the appliance with .

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**. Touch for 4 seconds. The symbol 0 comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol L comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , the child safety device operates again.

OFFSOUND CONTROL (DEACTIVATION AND ACTIVATION OF THE SOUNDS)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. b0 comes on, the sound is on. Touch + , b1 comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 sec-

onds. b 1 comes on, because the sound is off. Touch + , b0 comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS



INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting..
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

USE OF THE COOKING ZONES



IMPORTANT

Put the cookware on the cross which is on the surface that you cook. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125 mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

THE NOISES DURING OPERATION

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

ENERGY SAVING



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.



The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware . The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical data chapter.

ÖKO TIMER (ECO TIMER)



To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

THE EXAMPLES OF COOKING APPLICATIONS

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear.
When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power.
It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware	3 %
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 8 %
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 8 %
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	8 – 13 %
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid	13 – 18 %
7 - 9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	18 – 25 %
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	18 – 25 %
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	25 – 45 %
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
P	Boil large quantities of water. Power management is activated.			

The Power function is best to heat up large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The Stop+Go function operates.	Refer to the chapter “Operating instructions”.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ⓘ .	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to “Power management”.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to “OffSound control”).
- comes on	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
L comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter “Operating instructions”.

Problem	Possible	Remedy
F comes on	No cookware is on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.
	Incorrect cookware.	Use the correct cookware.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Use cookware with correct dimensions.
	The cookware do not cover the cross.	Cover the cross fully.
E and number comes on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to the service centre.
E4 comes on	There is an error in the appliance because a cookware boils dry. The overheating protection for the cooking zones and the Automatic Switch Off operate.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to “Cookware for the induction cooking zone” to see if your cookware is compatible with the appliance.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

INSTALLATION

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model ....
- PNC ....
- Serial number ....

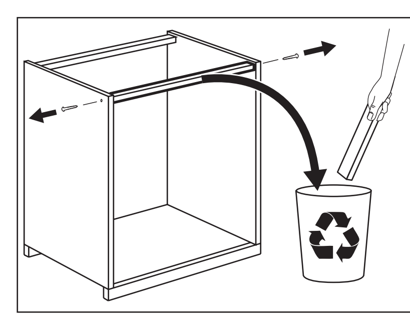
BUILT-IN APPLIANCES

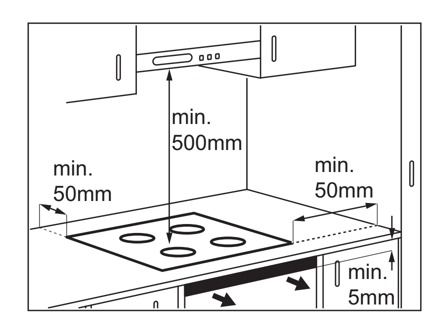
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

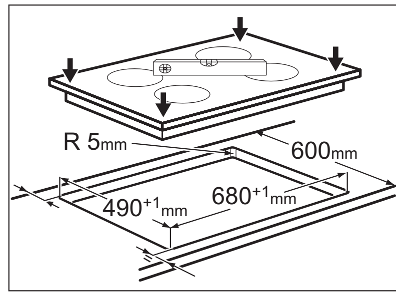
CONNECTION CABLE

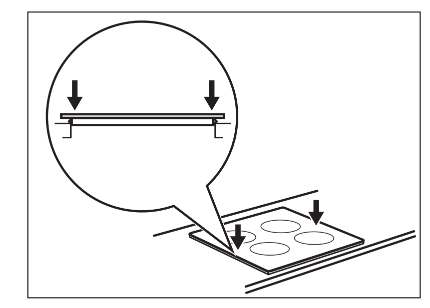
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

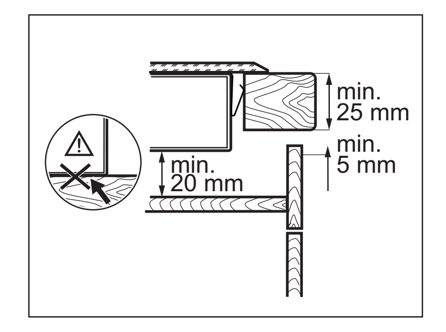
ASSEMBLY

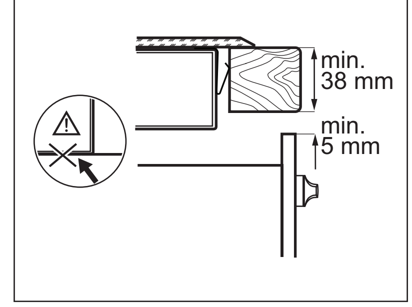




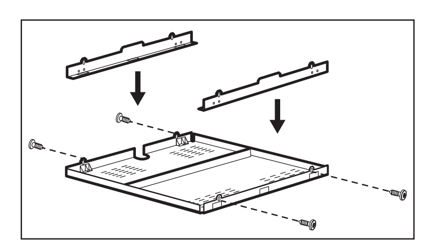












If you use a protection box (an additional accessory[1]), the front airflow space of 5 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary.
You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

[1] The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

TECHNICAL INFORMATION

Modell EHL7640FOK	Prod.Nr. 949 596 020 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE VDE

Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Right front — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Left rear — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Left front — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻ .
Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ÍNDICE DE MATERIAS

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD 20
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 23
USO DIARIO 25
CONSEJOS ÚTILES 29
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 32
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 33
INSTALACIÓN 36
INFORMACIÓN TÉCNICA 37
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES 38

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

⚠ Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.

ℹ Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Salvo modificaciones.

 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES



ADVERTENCIA
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato no debe ser usado por niños, ni por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La temperatura en la parte inferior del aparato supera los 95°C. Para evitar riesgos debe restringirse el acceso por la parte inferior. Si la placa no está instalada sobre un horno, se recomienda instalar un panel de separación no combustible bajo el aparato.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- Antes de realizar cualquier cableado, asegúrese de que la regleta de conexión no tiene tensión.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Las conexiones de enchufe y tomas flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Utilice una abrazadera para cable en el cable.
- Utilice el cable de red adecuado.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase

en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección ante cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

USO



ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo o sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el electrodoméstico desatendido mientras funciona.
- No utilice el aparato con las manos húmedas o cuando esté en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.



ADVERTENCIA
Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún recipiente caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

ELIMINACIÓN

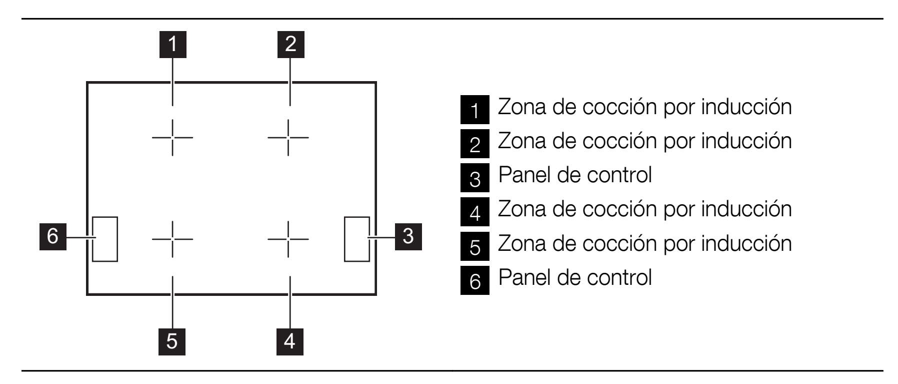


ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

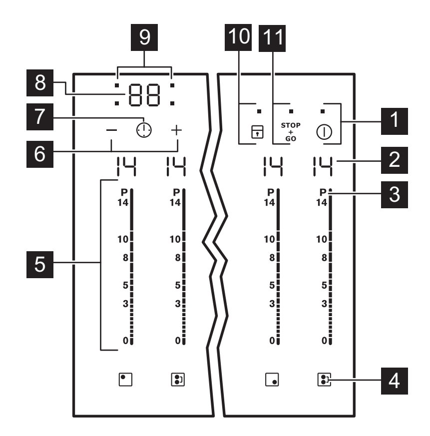
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL



DISPOSICIÓN PANEL DE CONTROL



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	⏻	Activación y desactivación del aparato.
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
3	P	Para activar la función Power.
4		Para activar la función Puente.
5	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
6	+ / –	Aumenta o disminuye el tiempo.
7		Para seleccionar la zona de cocción.
8	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.

	sensor	función
9	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestran la zona de cocción para la que se ha ajustado la hora.
10	🔒	Bloquea y desbloquea el panel de control.
11	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.

INDICACIÓN DE LA TEMPERATURA EN PANTALLA

Indicador	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento
u	La función STOP + GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
P	La función Power está activa.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Se usa la función de desconexión automática.

OPTIHEAT CONTROL (INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DE 3 PASOS)



ADVERTENCIA

≡ \ = \ _ ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para cocinar directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

USO DIARIO

ACTIVACIÓN Y DESACTIVACIÓN

Toque ⓘ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

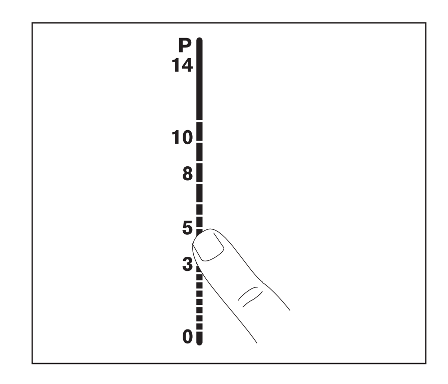
DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (0).
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar el aparato de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo F y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo - y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
  - u , 1 - 3 — 6 horas
  - 4 - 7 — 5 horas
  - 8 - 9 — 4 horas
  - 10 - 14 — 1,5 horas

AJUSTE DE TEMPERATURA

Toque el nivel de calor en la barra de control. Súbalo o bájelo si fuera necesario. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto.



FUNCIÓN PUENTE

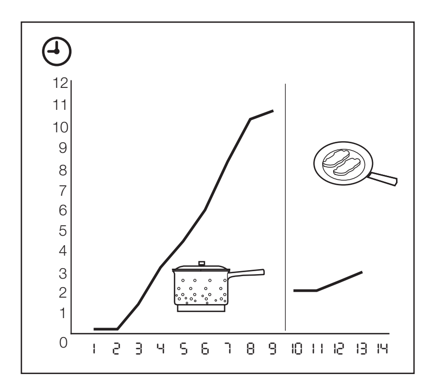
La función Puente conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una.
Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.
Para activar la función Puente para las zonas de cocción izquierda/derecha, pulse [símbolo] / [símbolo] . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda/derecha.
Para desactivar la función Puente, pulse [símbolo] / [símbolo] . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.
Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque P (P aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, A aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.

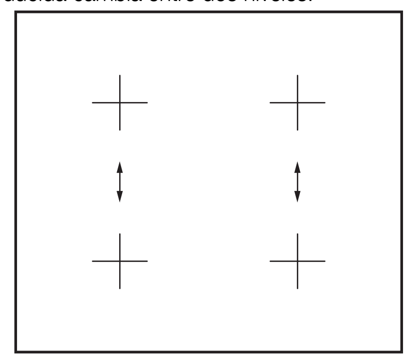


LA FUNCIÓN POWER

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse P , tras lo que aparecerá P . Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

ADMINISTRADOR DE ENERGÍA

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. L apotencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



TEMPORIZADOR

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción sólo por esta vez.
Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.
Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:**pulse repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- **Para activar el temporizador:** toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con . Toque + o — .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con el sensor . Toque — . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga. Para desactivar, también puede tocar + y — a la vez.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga.

- **Para detener la señal acústica:** toque

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción (cuando funciona más de una):**toque repetidamente hasta que

se encienda el indicador de la zona pertinente.

- **Para activar CountUp Timer:**pulse — del temporizador, UP se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar el temporizador CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con y pulse + o — para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **Minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Al finalizar el tiempo, suena la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque

STOP+GO

La función STOP+GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (u).
Cuando STOP+GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.
La función STOP+GO no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque STOP+GO . Se encenderá el símbolo u .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP+GO . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

BLOQUEO

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor**.
- Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor**. Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo 0 .
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo L .
- Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con .

OFFSOUND CONTROL (ACTIVACIÓN Y

DESACTIVACIÓN DE LOS SONIDOS)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⓘ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. b0 se enciende; el sonido está activado. Toque + ; b1 se enciende y la señal acústica se desactiva.
Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ⓘ
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⓘ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. b1 se enciende porque el sonido está desactivado. Toque + , b0 se enciende. El sonido está activado.

CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

RECIPIENTES PARA LAS ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el nivel de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

USO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



IMPORTANTE

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz. La parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un mínimo de 125 mm. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

RUIDOS DURANTE LA UTILIZACIÓN

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

AHORRO ENERGÉTICO



Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.



Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre los Datos técnicos.

ÖKO TIMER (TEMPORIZADOR ECOLÓGICO)



Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

EJEMPLOS DE APLICACIONES DE COCCIÓN

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
3 - 5	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	25 – 45 %
12 - 13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La gestión de energía está activada.			

La función Power es las más adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función Stop+Go está activada.	Consulte el capítulo "Instrucciones de uso".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se para.	Ha puesto algo sobre el sensor ⓘ .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo.	Consulte “Gestión de energía”.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte "Control OffSound").
Se enciende el símbolo [-]	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Problema	Posible	Solución
Se enciende el símbolo L	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o el bloqueo.	Consulte el capítulo "Instrucciones de uso".
Se enciende el símbolo F	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	Utensilios de cocina incorrectos.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre la cruz.	Cubra por completo la cruz.
Se enciende el símbolo E seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende el símbolo E4	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.
Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las ins-

trucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".



Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo ....
- PNC ....
- Número de serie ....

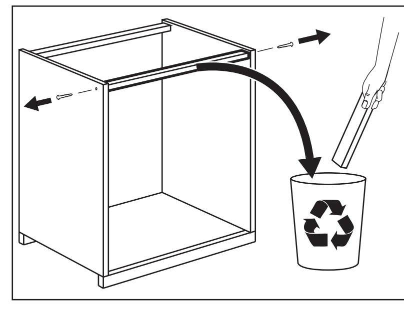
APARATOS INTEGRADOS

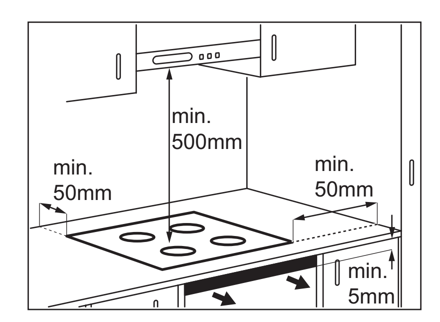
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

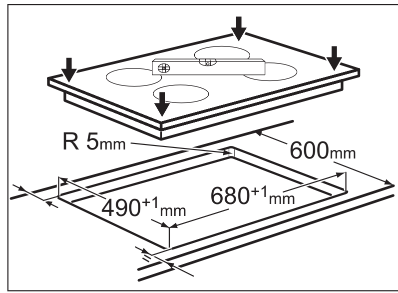
CABLE DE CONEXIÓN

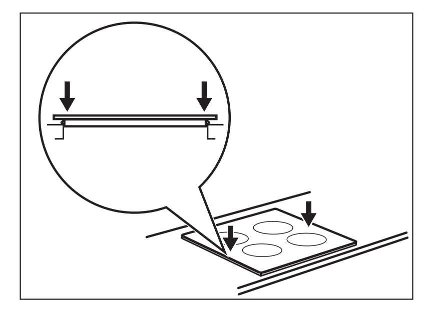
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

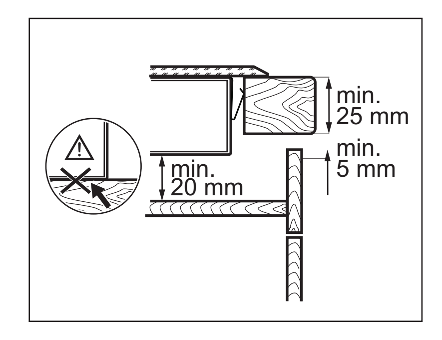
MONTAJE

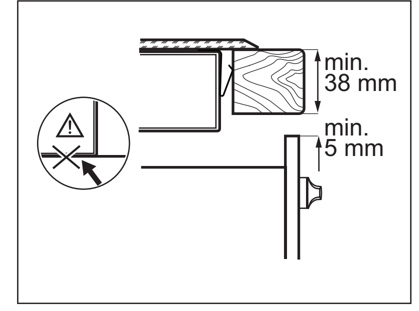




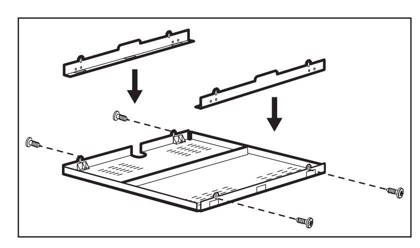












Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[1]), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 5 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

1) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHL7640FOK	Prod.Nr. 949 596 020 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE VDE

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha —210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Anterior derecha —210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Posterior izquierda — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♻.

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop







892951868-B-452011

